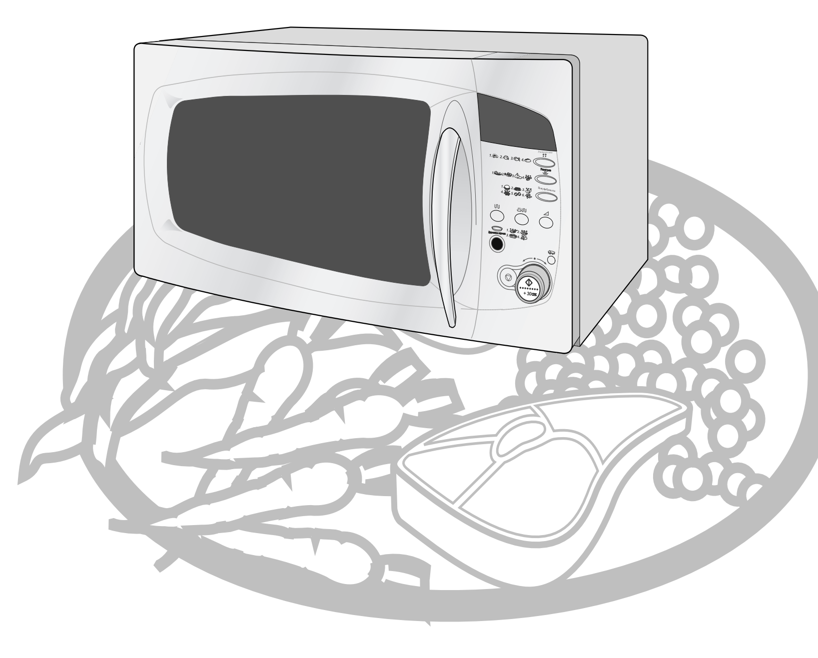


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

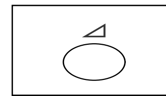
CE297DNR



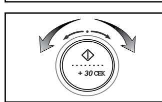
Code No.: DE68-02472A

Руководство по быстрому началу эксплуатации печи

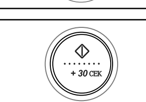
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



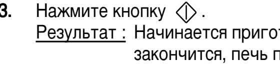
1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности нажатием кнопки один или несколько раз.



2. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкалы**.

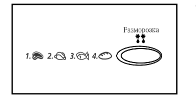


3. Нажмите кнопку .

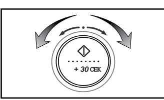


Результат : Начинается приготовление блюда. Когда процесс закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

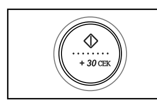
Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажав кнопку **Усиленное размораживание** ( ) один или несколько раз.

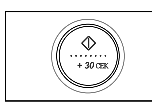


2. Выберите нужный вес поворотом **ручки круговой шкалы**.



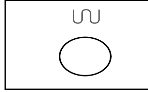
3. Нажмите кнопку .

Если вы хотите увеличить время приготовления

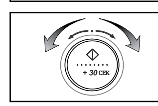


Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку “**+30СЕК**” (плюс 30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

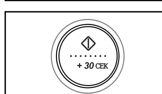
Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



1. Нажмите кнопку .

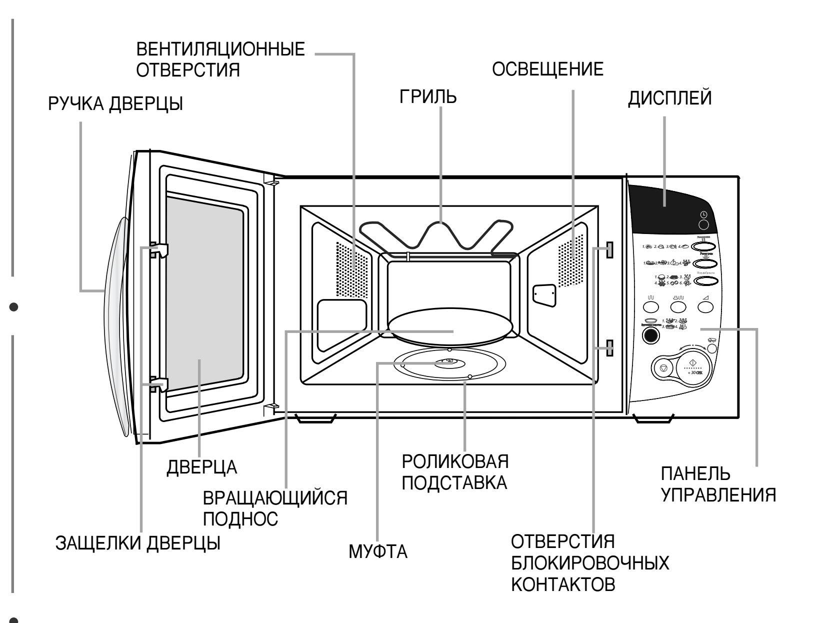


2. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.

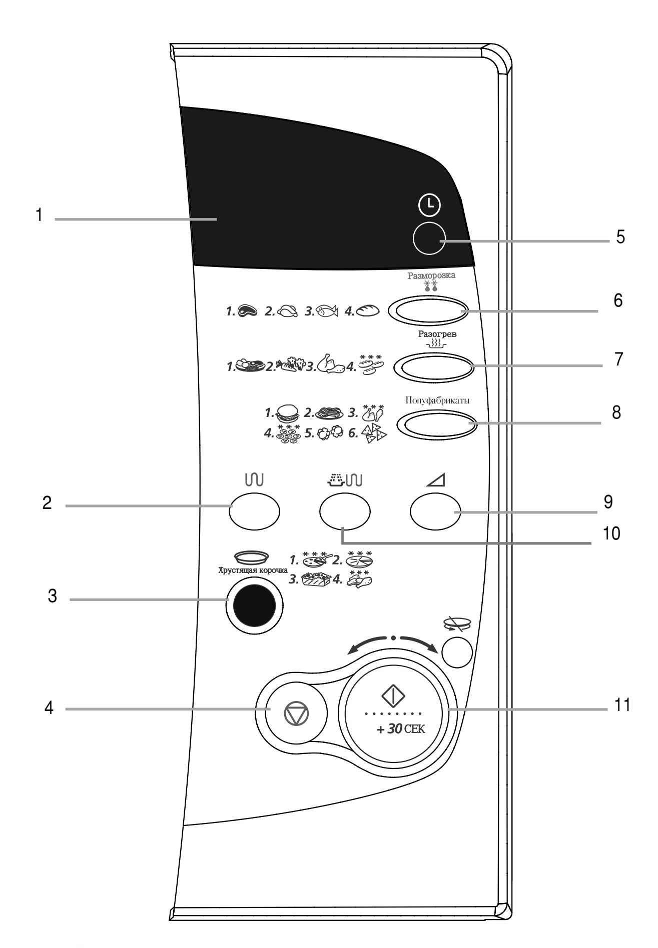


3. Нажмите кнопку .

Печь



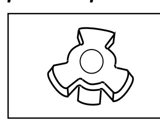
Панель управления



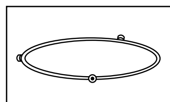
1. ДИСПЛЕЙ
2. ВЫБОР РЕЖИМА “ГРИЛЬ”
3. ВЫБОР ПРОГРАММ РЕЖИМА “Хрустящаякорчка” ДЛЯ ПРОИГОТОВЛЕНИЯ НА БПЮДЕ
4. КНОПКА “СТОП /ОТМЕНА ”
5. УСТАНОВКА ЧАСОВ
6. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
7. ВЫБОР ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
8. ПОЛУФАБРИКАТЫ
9. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ/ РЕЖИМА МИКРОВОЛН
10. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (Гриль+Микроволны)
11. КНОПКА "ПУСК"/РУЧКА КРУГОВОЙ ШКАЛЫ (время приготовления, вес и порции)

Принадлежности

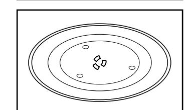
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться разнообразными способами.



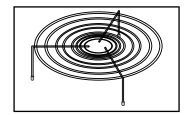
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



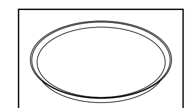
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлическая подставка может использоваться для приготовления пищи в режиме гриля и комбинированном режиме приготовления.



5. **Блюдо для образования хрустящей корочки,** см. стр. 11-13.
   Назначение: Блюдо для образования хрустящей корочки применяется при использовании функций автоматического или ручного приготовления на блюде для хрустящей корочки.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью, не установив в нее роликовую подставку и вращающийся поднос.

R

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Автоматическое размораживание продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа:



Важно **Примечание** **Предостережение** **Повернуть**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым печам, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного изготовителем печи.

Меры предосторожности

Важные инструкции по безопасности.
Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.
Прежде чем начать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, которые приведут к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например: Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой. Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло также всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Эти стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте никаким воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, не открывайте дверцу печи, а выключите печь или отсоедините от сетевой розетки

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
   - ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости.

Меры предосторожности (продолжение)

- Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.
  Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти нагрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете посуду из печи. В результате вы можете получить ожог.
- При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- НИКОГДА не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.
- ВСЕГДА проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- НИКОГДА не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

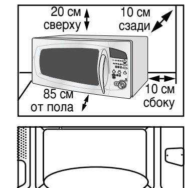
ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

Установка вашей микроволновой печи

R

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи, 20 см для верхней крышки печи и 85 см от пола.

2. Выньте из печи все упаковочные материалы.
Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

☛ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

☛ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то во избежание неисправностей его должен заменить производитель, его агент по обслуживанию или аналогичным образом подготовленный специалист.

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

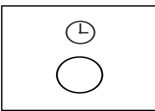
R

Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

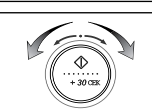
- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока.***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.

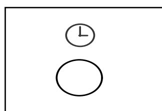


1. Чтобы время показывалось... Нажмите кнопку ⌚ ...

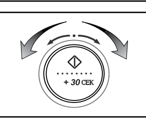
В 24-часовом формате	Один раз
В 12-часовом формате	Два раза



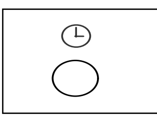
2. Установите цифры часов поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку ⌚.



4. Установите цифры минут поворотом **ручки круговой шкалы**.



5. Нажмите кнопку ⌚.

Результат : Когда вы не используете микроволновую печь, на дисплее показывается текущее время.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения.

◆ Это нормально.
- Конденсация влаги внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
- Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
- Пар, выходящий из периметра дверцы или вентиляционных отверстий

◆ Когда вы нажимаете кнопку ◇, печь не начинает работать.
- Полностью ли закрыта дверца печи?

◆ Пища совсем не готовится
- Правильно ли вы установили время приготовления и нажали ли вы кнопку ◇ ?
- Закрыта ли дверца?
- Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

◆ Пища пережарена или недожарена
- Было ли выбрано правильное время приготовления для данного типа пищи?
- Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

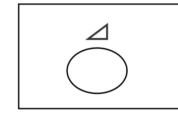
◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
- Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
- Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
- Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться во время работы печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.

✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

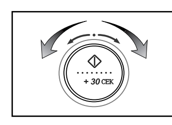
Приготовление / разогрев пищи

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

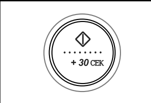


1. Нажмите кнопку ◿.

Результат : Дисплей показывает сообщение 900W (Вт) (максимальная мощность приготовления).
Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку ◿ , пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Более подробные сведения смотрите в таблице уровней мощности на следующей странице.



2. Установите нужное время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку ◇ .

Результат : Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30СЕК** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	900 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт	
НИЗКИЙ / НЕ ДАВАТЬ ОСТЫТЬ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1300 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1300 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1300 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1300 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

✉ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

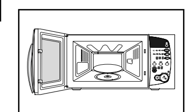
Если вы хотите добавить время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.

Время	Увеличение времени	Время	Увеличение времени
до 1 мин.	с шагом 5 сек.	10 - 20 мин.	с шагом 1 сек.
1 - 3 мин.	с шагом 10 сек.	20 - 40 мин.	с шагом 2 сек.
3 - 10 мин.	с шагом 30 сек.	40 - 99 мин.	с шагом 5 сек.

R

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать пищу.



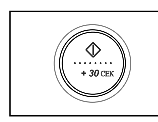
1. Чтобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат : Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку ◇.

2. Чтобы остановить приготовление полностью:
   Нажмите кнопку ▽.
   Результат : Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **Отмена** (▽).

☛ Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **Отмена** (▽).

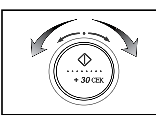
Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30СЕК по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **+30СЕК**по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

☛ Вы можете регулировать время приготовления в процессе приготовления пищи, только если выбраны режимы: Микроволны, Автоматический Разогрев, "Закуски", Автоматическое приготовление на блюде для хрустящей корочки, Гриль или Комбинированный.

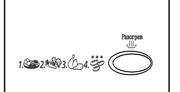


Для увеличения или уменьшения времени приготовления во время приготовления пищи поворачивайте **ручку круговой шкалы** вправо или влево.

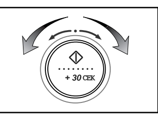
Использование режима Автоматического разогрева / приготовления

В режиме Автоматического разогрева/приготовления имеется пять запрограммированных по времени рецептов приготовления. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

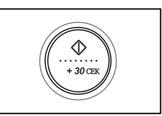
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **Автоматического разогрева / приготовления (АВТО)** один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы** (см. таблицу на следующей странице)



3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат : Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима Автоматического разогрева / приготовления

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева и приготовления, вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

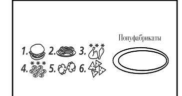
Код/ Символ	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	**Готовое блюдо** Охлажденное	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
2	**Свежие овощи**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как вымоете, почистите и разрежете их на кусочки примерно одинакового размера. Поместите их в термостойкую стеклянную миску и накройте крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды, когда готовите 200-450 г овощей, 60 мл (4 столовые ложки) воды для 500-650 г овощей, и 75 мл (5 столовых ложек) для 700-750 г овощей. Перемешайте после приготовления. (Когда готовите достаточно большие количества, перемешайте овощи один раз во время приготовления).
3	**Куски курицы**	200-300 г (1 кусок) 400-500 г (2 куска) 600-700 г (2-3 куска) 800-900 г (3-4 куска)	3 мин.	Смажьте куски курицы маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Поместите на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, когда печь подаст звуковой сигнал.
4	**Замороженные булочки**	100-150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.)	2 мин.	Положите замороженные булочки нижней стороной вверх в кружок на металлическую подставку. Переверните их после того, как печь подаст звуковой сигнал.

Использование режима приготовления закусок

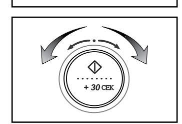
В режиме приготовления закусок имеется шесть запрограммированных по времени рецептов, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

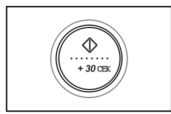
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу. П



1. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **ПОЛУФАБРИКАТЫ** (Закуска) один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**. (См. таблицу на следующей странице).



3. ажмите кнопку ◇ .

Результат : Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

R

R

Параметры режима приготовления закусок

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы приготовления шести блюд и закусок, которые любят дети. В таблице указаны вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программы № 1, 2, 5 и 6 работают в режиме только микроволн. Программы № 3 и 4 работают в комбинированном режиме микроволн и гриля.

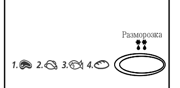
Код/ Символ	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	**Гамбургер** (Из холодильника)	150 г (1 порция) 300 г (2 порции)	1-2 мин.	Положите гамбургер (булочку с ломтиком мяса) или чизбургер на кухонную бумагу. Положите один гамбургер в центр вращающегося подноса, два гамбургера друг напротив друга на подносе. После разогревания приправьте салатом, ломтиками помидоров, приправами и специями.
2	**Мини-равиоли** (Из холодильника)	200-250 г 300-350 г	3 мин.	Поставьте охлажденные готовые к употреблению миниравиоли в пластиковой тарелке, безопасной для приготовления в микроволновой печи, в центр вращающегося подноса. Проколите упаковочную пленку готового продукта или обтяните пластиковую тарелку пленкой для микроволновой печи. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши в соусе.
3	**Замороженные куриные крылышки**	250-300 г 350-400 г 450-500 г	3 мин.	Выложите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или маленькие ножки (готовые к употреблению и приправленные) на металлическую подставку кожицей вниз. Разложите их по кругу, оставив середину подставки пустой. Переверните, когда печь подаст звуковой сигнал.
4	**Замороженные мини-пиццы**	150 г (4-6 кусков) 250 г (7-9 кусков)	---	Равномерно разложите минипиццы или минипирожки с начинкой на подставке.
5	**Воздушная кукуруза**	100 г	---	Используйте специальную воздушную кукурузу, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя, положите пакет в середину вращающегося подноса. При приготовлении кукуруза будет лопаться и пакет увеличится в объеме. Будьте осторожны, вынимая и открывая горячий пакет.
6	**Начос** (мексиканские чипсы)	125 г	---	Выложите чипсы на плоскую керамическую тарелку. Посыпьте сверху 50 г тертого сыра "чеддер" и специями. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.

Использование автоматической разморозки продуктов

Режим автоматического размораживания продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу или рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

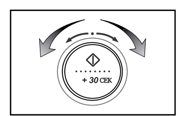
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

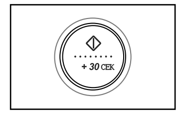


1. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажав кнопку **Усиленное размораживание** (автоматическое размораживание) один или несколько раз. (см. нижеприведенную таблицу)

   Пример: Нажмите кнопку **Усиленное размораживание** ( ) три раза, чтобы разморозить рыбу.



2. Задайте требующийся вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку .

   Результат :
   - Начинается разморозка продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку , чтобы закончить размораживание.

Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 7.

Вес увеличивается с шагом в 100 г, если вы используете метрическую систему мер. (Вес увеличивается с шагом в 1 унцию, вплоть до значения 4 фунта 6 унций).

Параметры режима автоматической разморозки

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.
Выложите замороженные продукты на вращающийся поднос.
После того, как печь подаст звуковые сигналы, переверните продукты.
После окончания автоматического размораживания соблюдайте соответствующее время отстоя.

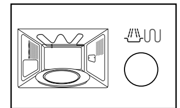
Код	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	Мясо	200 - 2000 г	20-60 мин.	Прикройте края мяса алюминиевой фольгой. sеверерните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа подходит для разморозки говядины, баранины, свинины, антрекотов, свиных отбивных и фарша.
2	Птица	200 - 2000 г	20-60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3	Рыба	200 - 2000 г	20-50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. sеверерните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа подходит для разморозки рыбы как целиком, так и в виде филе.
4	Хлеб/ Выпечка	125 - 1000 г	5-20 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только во время разморозки будет подан звуковой сигнал. sоложите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только во время разморозки будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для разморозки всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа подходит для разморозки всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для разморозки слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

✉ Если вы хотите размораживать продукты в ручном режиме, выберите функцию разморозки с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения о разморозке в ручном режиме и времени разморозки см. на стр. 20.

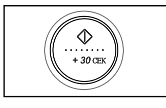
Использование функции автоматического приготовления на блюде для хрустящей корочки

R

В режиме автоматического приготовления на блюде для образования хрустящей корочки время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.
Сначала поместите блюдо для образования хрустящей корочки в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

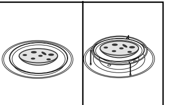


1. Поместите блюдо для образования корочки прямо на вращающийся поднос и предварительно прогрейте его с использованием комбинированного режима Микроволны и Гриль с наибольшей мощностью, нажав кнопку **Комбинированный режим** ( ) и установив время прогрева (3-5 минут) поворотом ручки круговой шкалы.



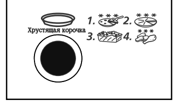
2. ажмите кнопку ◇.

   ☛ Всегда используйте толстые рукавицы, вынимая блюдо для образования корочки, так как оно станет очень горячим.



3. Откройте дверцу печи
   Положите продукты на блюдо для образования корочки.
   Закройте дверцу.

   ✉ Поместите блюдо для образования корочки на металлическую подставку (или вращающийся поднос) в печи.



4. Выберите тип продуктов, которые вы хотите приготовить, нажав кнопку Приготовление на блюде для хрустящей корочки один или несколько раз.



5. Задайте размер порции поворотом ручки круговой шкалы (см. таблицу на следующей странице).

6. ажмите кнопку ◇.
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ **Как чистить блюдо для образования корочки**
Блюдо для образования хрустящей корочки лучше всего вымыть в теплой воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

✉ Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия.

❄ **Пожалуйста, обратите внимание**
Блюдо для образования хрустящей корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

R

Использование функции автоматического приготовления на блюде для хрустящей корочки (продолжение)

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического приготовления на блюде для хрустящей корочки, количества продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы работают в комбинированном режиме микроволн и гриля.

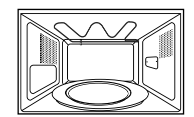
Перед использованием функции образования хрустящей корочки, мы рекомендуем предварительно прогреть блюдо для хрустящей корочки на вращающемся подносе в течение 3-5 минут с использованием комбинированного режима 600 Вт + гриль. Пользуйтесь толстыми рукавицами, вынимая блюдо из печи!

Код / Пища (-18°C)	Размер порции	Время прогрева	Время выдержки	Рекомендации
1 Замороженная пицца	200 г 300 г 400 г 500 г	5мин.	-	Предварительно прогрейте блюдо для хрустящей корочки, используя режим 600 Вт + гриль. Положите пиццу на блюдо для хрустящей корочки. Поставьте блюдо на подставку.
2 Замороженный пирог с начинкой/пирог	150 г (1 шт.) 300 г (1-2 шт.) 450 г (1-2 шт.)	3мин.	1-2 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для хрустящей корочки, используя режим 600 Вт + гриль. Положите пирог с начинкой/пирог на блюдо для хрустящей корочки. Поставьте блюдо на подставку.
3 Замороженные французские батоны	150 г (1 шт.) 250 г (2 шт.) 350 г (3 шт.)	4мин.	2-3мин.	Предварительно прогрейте блюдо для хрустящей корочки, используя режим 600 Вт + гриль. Положите один батон не в центре блюда для хрустящей корочки, а 2 батона на блюдо бок о бок. Эта программа пригодна для сэндвичей с начинкой (например, из овощей, ветчины и сыра), а также для маленьких пицц.
4 Замороженные кусочки цыпленка	250 г 500 г	4мин.	-	Предварительно прогрейте блюдо для хрустящей корочки, используя режим 600 Вт + гриль. Смажьте блюдо для хрустящей корочки одной столовой ложкой растительного масла. Равномерно распределите на блюде кусочки цыпленка в тесте. Переверните, когда печь подаст звуковой сигнал. ажмите кнопку "Пуск", чтобы продолжить приготовление.

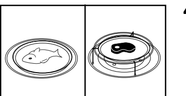
Использование функции ручного приготовления на блюде для хрустящей корочки

В качестве дополнительной принадлежности для вашей микроволновой печи Samsung прилагается блюдо для образования хрустящей корочки. Это блюдо позволяет вам подрумянить пищу не только сверху при помощи гриля, но также и снизу. Пища становится хрустящей и подрумяненной благодаря высокой температуре блюда. В таблице в следующем разделе указаны несколько типов блюд, которые можно готовить на блюде для образования хрустящей корочки (см. следующую страницу).

Блюдо для образования корочки также можно использовать для приготовления таких блюд, как бекон, яйца, сардельки и т.п.



1. Поместите блюдо для образования корочки прямо на вращающийся поднос и предварительно прогрейте его, используя наиболее мощный комбинированный режима микроволн и гриля [600 Вт + Гриль ( )] и соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.
   ☛ Вынимая блюдо для образования корочки из печи, всегда используйте толстые рукавицы, так как блюдо становится очень горячим.
2. Если вы собираетесь готовить такое блюдо, как яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.
   ❄ Пожалуйста, обратите внимание, что блюдо для образования корочки имеет слой тефлона, который может быть поцарапан. Не пользуйтесь ножом для того, чтобы резать пищу на блюде.
   ❄ Чтобы не поцарапать поверхность блюда, пользуйтесь пластмассовыми столовыми принадлежностями или снимайте пищу с блюда перед тем, как разрезать ее.
3. Положите пищу на блюдо для образования корочки.
   ☛ Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду, например, пластмассовые миски.
   ☛ Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.



4. Поместите блюдо для образования корочки на металлическую подставку (или вращающийся поднос) в микроволновой печи.
5. Выберите соответствующее время приготовления и мощность. Смотрите таблицу на следующей странице.

✉ **Как чистить блюдо для образования хрустящей корочки**
Вымойте блюдо в теплой воде с использованием моющего средства и затем сполосните его чистой водой.

✉ Не используйте жесткую щетку или твердую губку, так как вы повредите верхний слой покрытия блюда.

❄ **Пожалуйста, обратите внимание**
Блюдо для образования корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Использование функции ручного приготовления на блюде для хрустящей корочки (продолжение)

Мы рекомендуем предварительно прогреть блюдо для образования корочки прямо на вращающемся подносе.
Предварительно прогрейте его с использованием режима 600 Вт + Гриль ( ), соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице

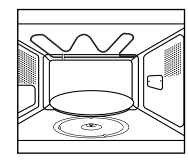
Продукты	Порция	Мощность	Время прогрева	Время приготовления	Инструкции
Бекон	4 ломтика (80 г) 8 ломтиков (160 г)	600 Вт + Гриль	3 мин.	3-3$^{1}/_{2}$ мин. 4$^{1}/_{2}$ -5 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите ломтики бекона рядом друг с другом на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
Томаты-гриль	200 г (2 штуки) 400 г (4 штуки)	450Вт + Гриль	3 мин.	3 мин. 4 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Гамбургеры (заморожен-нные)	2 штуки (125 г) 4 штуки (250 г)	600Вт + Гриль	3 мин.	6-6$^{1}/_{2}$ мин. 8-8$^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите замороженные гамбургеры в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку. Переверните гамбургеры через 4-5 минут.
Мини-пицца (из холодильника)	100-150 г 200-250 г	600Вт + Гриль	5 мин.	3-3$^{1}/_{2}$ мин. 4-4$^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите куски охлажденной пиццы в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Чипсы для микроволновой печи (замороженные)	200 г 300 г 400 г	450Вт + Гриль	4 мин.	9 мин. 12 мин. 15 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Распределите чипсы на блюде ровным слоем. Поставьте блюдо на подставку. Переверните чипсы после половины времени приготовления.
Печеный картофель	250 г 500 г	600Вт + Гриль	4 мин.	4$^{1}/_{2}$-5 мин. 7-7$^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте картофелины пополам. Положите их на блюдо разрезанной стороной вниз. Разместите их в кружок. Поставьте блюдо на подставку.
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 штук) 300 г (10 штук)	600Вт +Гриль	4 мин.	6-6$^{1}/_{2}$ мин. 8$^{1}/_{2}$-9 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Переверните палочки через 31/2 минуты (5 штук) или 5 минут (10 штук).

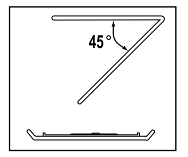
Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием гриля. Он может быть установлен в одно положение:
- ***Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме “микроволны + гриль”.***



Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.

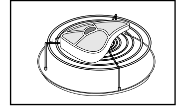




Чтобы установить нагревательный элемент...	Сделайте следующее...
В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация “микроволны + гриль”)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.
При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45° и затем почистите его.	

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.

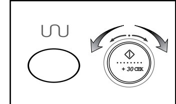


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

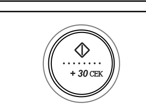
✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 16.

Приготовление в режиме гриля

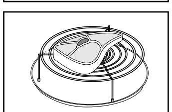
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля.



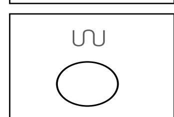
1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, нажав кнопку **Гриль** (⋃⋂⋃) и затем задав время прогрева поворотом **ручки круговой шкалы**.



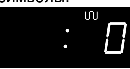
2. Нажмите кнопку ◇.



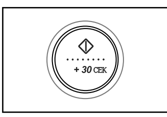
3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку. Закройте дверцу.



4. Нажмите кнопку ⋃⋂⋃.
Результат : На дисплее появляются следующие символы:



5. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом **ручки круговой шкалы**.
Максимальное время приготовления - 60 минут.



6. Нажмите кнопку ◇.
Результат : Начинается приготовление в режиме гриля. Когда оно заканчивается
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и вновь включается.
Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

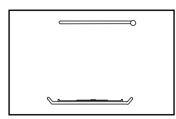
☛ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

Комбинирование микроволн и гриля

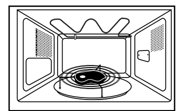
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, что позволяет быстро готовить пищу и в то же время подрумянивать ее.

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

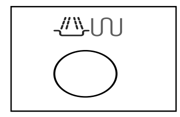
☛ ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр. 13.



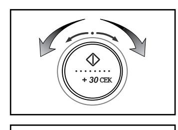
2. Откройте дверцу печи.
Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос.
Закройте дверцу.



3. Нажмите кнопку "**Комбинированный режим**" (⋰⋃⋂⋃).
Результат : На дисплее появляются следующие символы:
⋰⋃⋂⋃ (режим микроволн и гриля)
600W (выходная мощность)

✉ Выберите подходящий уровень мощности, нажимая кнопку "**Комбинированный режим**" (⋰⋃⋂⋃), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.

☛ Вы не можете задавать температуру гриля.



4. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.
Максимальное время приготовления - 60 минут.

5. Нажмите кнопку ◇.
Результат : Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

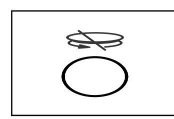
Функция ручной остановки вращающегося подноса

Кнопка включения/выключения вращения подноса ( ) позволяет вам использовать блюда больших размеров, которые заполняют всю внутреннюю камеру печи, останавливая вращение подноса (только в ручном режиме приготовления пищи).

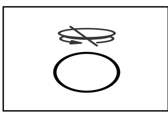
☛ В этом случае результаты приготовления пищи могут оказаться несколько менее удовлетворительными, так как приготовление будет менее равномерным. Мы рекомендуем вам повернуть блюдо рукой по окончании половины времени приготовления.

☛ **Предупреждение**! Никогда не пользуйтесь подносом, если в печи нет продуктов.

- Причина : Это может привести к пожару или к повреждению печи.



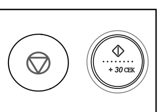
1. Нажмите кнопку **Включения/Выключения вращения подноса** ( ).
   Результат : На дисплее появляется символ остановки вращения подноса ( ), поднос прекращает вращение.



2. Чтобы снова включить вращение подноса, нажмите кнопку **Включения/Выключения вращения подноса** ( ) еще раз.
   Результат : С дисплея пропадет символ остановки вращения подноса ( ), поднос начнет вращение.

✉ Не нажимайте кнопку **Включения/Выключения вращения подноса** ( ) в процессе приготовления.

Отключение звукового сигнала

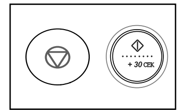


1. Одновременно нажмите кнопки и .
   Результат :
   - На дисплее появляется сообщение.





   - Печь не подает звуковой сигнал при каждом нажатии вами какой-либо кнопки.



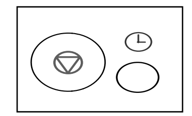
2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки и .
   Результат :
   - На дисплее появляется сообщение.



   - Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.е.

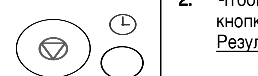
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.
Печь может быть “заперта” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки и .
   Результат :
   - Печь блокируется (невозможно выбрать никаких функций).
   - На дисплее появляется буква "L".





2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки и .
   Результат : Печью можно нормально пользоваться.

R

Руководство по выбору посуды

R

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.
Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.
В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется
✓✗ : Использовать с осторожностью
✗ : Использование небезопасно

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, и генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления.
Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. Вобщем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время отстоя
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	$3^1/_2$-4 6-7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5-$5^1/_2$	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	$3^1/_2$-4	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	4-$4^1/_2$ $6^1/_2$-$7^1/_2$	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	3-$3^1/_2$	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	$2^1/_2$-3	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-$3^1/_2$	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1-$1^1/_2$ 2-$2^1/_2$	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте никакой воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	4-$4^1/_2$	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	$3^1/_2$-4	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	$4^1/_2$-5	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

R

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовую ложку) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовую ложку) холодной воды.
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду после окончания времени приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 $17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте в качестве руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт Вт или даже 300 Вт.
Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и отстоя

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему. Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему.
Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30°C до 40°C.
ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: около 37°C.
ПРИМЕЧАНИЕ:
Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1$^1/_2$ 1$^1/_2$-2 2$^1/_2$-3 3-3$^1/_2$	1-2	Налейте жидкость в чашки и разогревайте не нарывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 и 4 чашки в кружок. Оставьте напитки в микроволновой печи на время отстоя и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2-2$^1/_2$ 2$^1/_2$-3 3-3$^1/_2$ 3$^1/_2$-4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	4$^1/_2$-5$^1/_2$	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	3$^1/_2$-4$^1/_2$	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоское керамическое блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, вареники, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4$^1/_2$-5$^1/_2$ 5-6 5$^1/_2$-6$^1/_2$	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

Разогрев замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Суп (из холодильника)	2 x 250 г 2 x 250 г	900 Вт	3$^1/_2$-4$^1/_2$ 5-6	2-3	Налейте в две глубокие керамические тарелки и накройте крышкой. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на подставку. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Курица с карри и рисом (из холодильника)	2 x 350 г	600 Вт	7-8$^1/_2$	3	Выложите 2 порции каждого из двух компонентов на две керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на подставку.
Готовое блюдо (из холодильника)	2 x 350 г	600 Вт	7$^1/_2$-9	3	Выложите две порции каждого из 2-3 компонентов на две плоские керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на подставку.

R

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детскаякаша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 1 мин - 1 мин 10 сек	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их.
Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.
Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при заморaживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности "разморозка" (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо Мясной фарш Свиные отбивные	 200 г 400 г 250 г	 6-7 10-12 7- 8	 15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	 500 г (2 куска) 1200 г	 14-15 32-34	 15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе/ Целая рыба	 200 г 400 г	 6-7 11-13	 10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	 250 г	 6-7	 5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	 2 штуки 4 штуки 250 г 500 г	 $1\text{-}1^1/_2$ $2^1/_2\text{-}3$ $4\text{-}4^1/_2$ 7-9	 5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса Переверните по окончании половины времени размораживания!

R

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также этот режим можно использовать, чтобы подрумянить верхнюю часть такой пищи, для которой требуется небольшое время приготовления. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50 г каждая)	2 штуки 4 штуки	Микроволны + Гриль	300Вт + Гриль $1^1/_2$-2 $2^1/_2$-3	Только гриль 2-3 2-3	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте булочки до образования корочки. Дайте постоять 2-5 минут.
Французский батон/ Чесночный хлеб	200-250 г (1 шт.)	Микроволны + Гриль	450Вт + Гриль $3^1/_2$-4	Только гриль 2-3	Положите замороженный батон диагонально на бумаге для выпечки на подставке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	-	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (пельмени, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-16	-	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450 Вт + Гриль	16-18	-	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

R

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	$3^1/_2$-$4^1/_2$	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	$2^1/_2$-$3^1/_2$	$1^1/_2$-$2^1/_2$	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Томаты-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 5-6	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	450 Вт + Гриль	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 6-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	$4^1/_2$-$5^1/_2$ $6^1/_2$-$7^1/_2$	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на подставку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	500 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Куски курицы	450 г (2 куска) 650 г (2-3 куска) 850 г (4 куска)	300 Вт + Гриль	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите один кусок курицы в центр подставки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	900 г 1100 г	450 Вт + Гриль	10-12 12-14	9-11 11-13	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Положите курицу прямо на вращающийся поднос, сначала грудкой вниз, затем грудкой вверх. После приготовления дайте постоять 5 минут.
Бараньи отбивные (средне-прожаренные)	400 г (4 куска)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на подставку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Свиные стейки	250 г (2 шт.) 500 г (4 шт.)	Микроволны +гриль	(300 Вт + Гриль) 6-7 8-10	(Только гриль) 5-6 7-8	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями.Положите их в кружок на подставку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	450 г 650 г	300 Вт + Гриль	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на подставку.
Печеные яблоки	2 яблока (ca. 400 г) 4 яблока (ca. 800 г)	300 Вт + Гриль	6-7 10-12	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает.
Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте.
Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.
Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз.
Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи.
Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

R

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

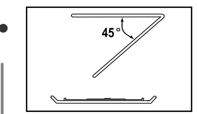
☛ ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и мыльной, теплой водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ **Чистите** внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°, и затем почистите его.

R

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы желаете поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

Технические характеристики

Фирма SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**CE297DNR**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволныи Гриль Комбинированный режим	 1400 Вт 1300 Вт 2700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 517 x 297 x 445 мм 336 x 241 x 349 мм
Объем камеры	28 литров
Масса Нетто	 Приблизительно 18 кг





АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.B14954**

-. Дата выпуска : **09, 04, 2004**

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ:
САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД
416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742